ELETTROMEC®
eletrodomésticos

SAC ELETTROMEC
0800 723 12 02

DIAMANTINO & HOFMAN COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES LTDA.
CONDOMÍNIO INDUSTRIAL PORTAL DO ANHANGUERA
ESTRADA MUNICIPAL MARIO COVAS, S/N
BAIRRO MACUCO
CEP 13279-411 VALINHOS SP
Fone: (19) 2129.0500 - Fax: (19) 2129.0524
Site: www.elettromec.com.br
Email: vendas@elettromec.com.br

REVISÃO 11-08-2011 - R1

MANUAL DO PROPRIETÁRIO

Este Manual de Instruções vai ajudá-lo a instalar, manusear e preservar seu Cooktop Elettromec. Nas páginas seguintes estão explicadas sobre todo o funcionamento do aparelho e a melhor forma de cuidar dele.

O Cooktop é um aparelho eletrodoméstico como qualquer outro e, bem cuidado, com certeza vai proporcionar momentos de muita diversão e alegria para você e seus amigos.

Os produtos Elettromec possuem garantia de qualidade e inestimável elegância. O cooktop, além de ser um excelente eletrodoméstico, decora e embeleza qualquer ambiente da casa em que for colocada.

A Elettromec possui ainda uma enorme linha de coifas importadas, além de Ice Maker, fornos e adega climatizada para vinhos, que aliam conforto e qualidade, nossa marca registrada. Se inspire no seu cooktop o mais fácil de limpar da Elettromec e venha conhecer toda a linha da Elettromec.

Agora aproveite sua mais nova aquisição , siga todas as instruções deste Manual.

ELETTROMEC®
eletrodomésticos

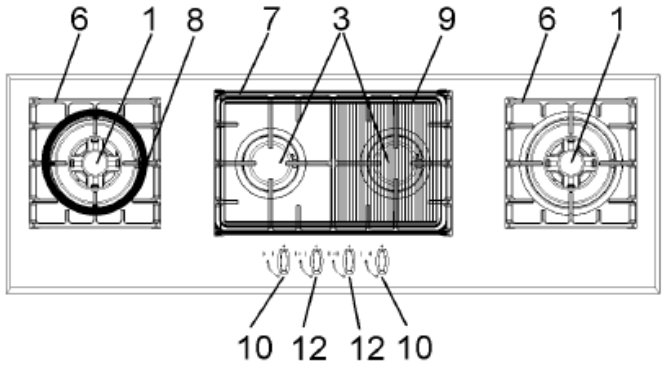
MOD.: C1100-F4X ZV

O Fabricante não se responsabiliza por possíveis inexatidões, imputáveis a erros de impressão ou de transcrição, contidas neste manual. A representação gráfica das figuras contidas neste livro é puramente indicativa. O Fabricante reserva-se ao direito de efetuar nos próprios produtos as modificações que julgar necessárias ou úteis, também no interesse do utente, sem que estas prejudiquem as características essenciais de funcionamento e de segurança.

04059ELEBRABA - 27.04.2010

DESCRIÇÃO DO APARELHO

COOKTOP 4B VIDRO 110CM



1 Queimador Tripla-chama de 3350 a 3500 W
3 Queimador Semi-rápido de 1400 W
6 Grelha do queimador Tripla-chama
7 Grelha dos queimadores semi-rápidos
8 Grelha panela WOK
9 Bistequeira
10 Botão de comando do queimador nº1
12 Botão de comando do queimador nº3

Atenção: este aparelho foi projetado e fabricado para uso doméstico, em ambientes e por sujeitos privados

CERTIFICADO DE GARANTIA

Garantimos este produto contra qualquer defeito de fabricação que venha a se apresentar no período de 21 meses, contados a partir do término da garantia legal de 90 dias, prevista no artigo 26, inciso II, da Lei nº 8078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

SÃO CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:
1 - Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser em 48 (quarenta e oito) horas comunicado ao Serviço Autorizado Elettromec mais próximo de sua residência.
2 - Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentarem defeitos constatados como sendo de fabricação, além da mão-de-obra utilizada no respectivo reparo.

A GARANTIA NÃO COBRE:
- Produtos ou peças danificadas devido a acidente de transporte ou manuseio, riscos, amassamentos ou atos e efeitos da natureza (raios, inundação, desmoronamento etc.), má armazenagem.
- Defeitos decorrentes da instalação inadequada devido esta tenha sido ocasionada por pessoal não autorizado pela "Elettromec".
- Não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica no local onde produto está instalado. A substituição de Lâmpadas, vidros e plásticos.
- Despesas com transporte, peças, materiais e mão-de-obra para preparar o local aonde for instalado o produto (ex. Rede elétrica, conexões elétricas e hidráulicas, tomadas, esgoto, alvenaria, aterramento).
- Chamadas relacionadas à orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto, sendo passíveis de cobranças aos Consumidores.
- Despesas relativas à instalação do produto e ou de ajuste do local as condições necessárias à instalação do mesmo.
- Caso haja a remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.
- O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções.
- O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.
- O produto tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela Elettromec.
- O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.
- Despesas de deslocamento do Serviço Autorizado, quando e se o produto estiver instalado fora do município sede do Serviço Autorizado Elettromec. As lâmpadas e vidros não são cobertos pela garantia.
- Despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças que não pertençam ao produto, sendo estas de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.
- Para sua comodidade, preserve o **MANUAL DE INSTRUÇÕES, CERTIFICADO DE GARANTIA E A NOTA FISCAL DO PRODUTO**.

Quando necessário, consulte a nossa Rede de Serviços Autorizados e/ou o Serviço de Atendimento ao Consumidor.

A ELETTROMEC, buscando a melhoria contínua de seus produtos comercializados, reserva-se o direito de alterar seus produtos e suas características, técnicas ou estéticas sem prévio aviso.

DADOS TÉCNICOS DA REGULAÇÃO DE GÁS DO APARELHO

Este produto deve ser instalado em conformidade com as normas de segurança em vigor e usado somente em um ambiente dotado de adequada ventilação.
Antes de proceder a instalação e uso do aparelho, consultar os respectivos manuais de instruções. Este aparelho está ajustado para operar em GLP.

G30 - pressão: 28-30 mbar
G31 - pressão: 37 mbar

Para outro tipo de gás proceder como indicado nas instruções de instalação e uso.

CÓD. 0030570- 04/10

ASSISTÊNCIA TÉCNICA E PEÇAS DE REPOSIÇÃO

Antes de sair da fábrica, este aparelho foi testado e regulado por pessoal técnico especializado para garantir os melhores resultados de funcionamento.
Qualquer reparação ou regulação sucessiva que se tornar necessária deverá ser efetuada com o máximo cuidado e atenção, por pessoal qualificado Elettromec.
Por este motivo, aconselhamos sempre contatar a concessionária onde o aparelho foi comprado ou ao nosso Centro de Assistência técnica, especificando a marca, o modelo, o número de série e o tipo de problema que o seu aparelho apresenta. Estes dados estão contidos na etiqueta situada na parte traseira do aparelho, aplicada na caixa de embalagem e no painel frontal inferior interno.
Estas informações permitem que o assistente técnico providencie as peças de reposição adequadas e garanta consequentemente uma assistência rápida e específica. Aconselhamos transcrever estes dados de modo que os mesmos estejam sempre à disposição:

MARCA: _____

MODELO: _____

SÉRIE: _____

UTILIZAÇÃO

1) QUEIMADORES
No painel de comandos e em cima de cada botão, há um esquema serigrafado onde se indica qual é o queimador comandado pelo botão em questão. Depois de ter aberto a torneira da rede ou do botijão de gás, acenda os queimadores seguindo as instruções fornecidas abaixo:
- Acendimento Manual:
Pressione e gire o botão correspondente ao queimador a utilizar para a esquerda até a posição de Máximo (Chama Grande Fig.1) e aproxime um fósforo aceso perto do queimador.
- Acendimento Elétrico:
Pressione e gire o botão correspondente ao queimador a utilizar para a esquerda até à posição de Máximo (Chama Grande Fig.1), aperte e solte o botão de acendimento.
-Acendimento Elétrico Automático:
Pressione e gire o botão correspondente ao queimador a utilizar para a esquerda levando-o até à posição de Máximo (Chama grande Fig.1) e aperte o botão até o fundo.
- Acendimento de Queimadores equipados com Termopar de Segurança:
No caso de queimadores equipados com termopar de segurança, deve-se girar o botão correspondente ao queimador a utilizar para a esquerda até à posição de Máximo (Chama Grande Fig.1) e até se perceber uma ligeira estabilização; nesta altura aperte o botão e repita as operações indicadas anteriormente. Uma vez efetuado o acendimento mantenha pressionado o botão por cerca de 10 segundos.

COMO UTILIZAR OS QUEIMADORES:
A fim de obter o rendimento máximo consumindo o mínimo de gás, lembramos que:
- É preciso utilizar recipientes adequados a cada tipo de queimador (Veja de Fig.2).
- Quando entra em Ebulição, colocar o botão no Mínimo (Chama Pequena Fig.1).
- Utilize sempre recipientes com tampa.
- Utilize sempre recipientes com base plana.

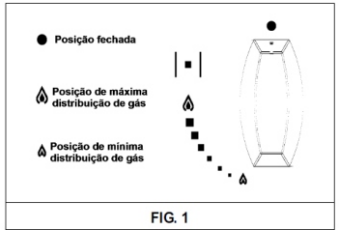


FIG. 1

Queimadores	Potência W	Recipientes (cm)
Tripla-chama	3350 a 3500	24 ÷ 26
Semi-rápido	1400	16 ÷ 18

AVISOS:
-O acendimento dos queimadores com termopar de segurança só pode ser feito quando o botão estiver na posição de Máximo (Chama Grande Fig.1).
- Em caso de corte de energia, os queimadores podem ser acesos com fósforos.

-Durante o uso dos queimadores, certifique-se de que os cabos dos recipientes estejam colocados da maneira correta. É preciso manter as crianças afastadas do aparelho. Durante a cozedura de alimentos com óleo e gordura, facilmente inflamáveis, o utilizador não deve afastar-se do aparelho.

-O uso deste aparelho não é consentido a pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas e mentais reduzidas ou sem experiências no uso de aparelhagens elétricas, a menos que não sejam supervisionadas ou instruídas por pessoas adultas ou responsáveis pela segurança das mesmas. As crianças devem ser controladas para ter certeza que não brinquem com o aparelho.
-Não utilize nebulizadores perto do aparelho quando este estiver a funcionar.

-Se a placa de cozinhar possuir tampa, os eventuais resíduos provocados por transbordamentos ou outros tipos de acumulação sobre esta deverão ser removidos antes de esfriar. Se o aparelho estiver munido de uma tampa de vidro, esta pode explodir antes de fechar a tampa.

-Desaconselha-se o uso de recipientes que ultrapassem as bordas do cooktop.

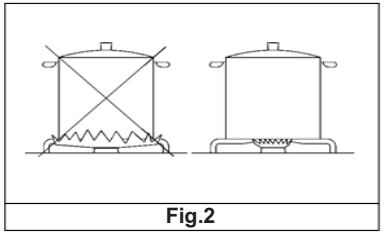
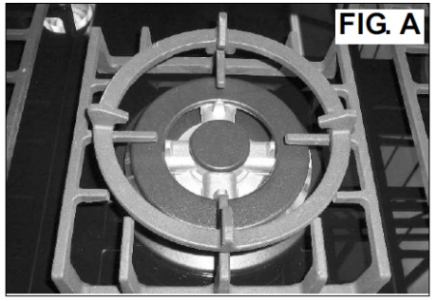


Fig.2

UTILIZAÇÃO

NOTAS:
A utilização de um aparelho de cozinhar a gás produz calor e umidade no local onde está instalado, portanto, é necessário garantir uma boa ventilação do local, mantendo as aberturas da ventilação natural desobstruídas (Fig.3) e ativando o dispositivo de ventilação mecânico (Ver Fig.4 e Fig.5). No caso de utilização intensa e prolongada do aparelho, poderá ser necessário uma ventilação suplementar, como por exemplo a abertura de uma janela ou uma ventilação mais eficaz, com o aumento da potência da aspiração mecânica, se esta existir.

A grelha WOK deve ser utilizada somente sobre o queimador tripla-chama.
Monte-a sobre a grelha do queimador tripla-chama, certificando-se de que fique estável (Ver Fig.A).



A bistequeira deve ser utilizado somente sobre os queimadores centrais para o modelo com 4 queimadores e somente sobre os laterais para o modelo com 5 bocas.
Monte-o sobre as grelhas certificando-se de que fique estável (utilize os pinos presentes no fundo da bistequeira.

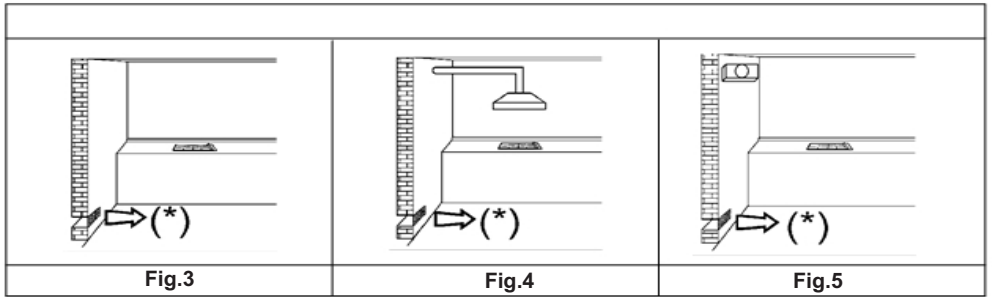


Fig.3 Fig.4 Fig.5

DADOS TÉCNICOS INDICADOS NA ETIQUETA DE CARACTERÍSTICAS

5 Queimadores

Categoria = II

G30 - GLP = 28-30 mbar
G31 - Propano = 37 mbar
G20 - Natural = 20 mbar

ΣQn Gas Natural = 9,80 kW
ΣQn GLP = 9,50 kW
ΣQn GLP = 691 g/h (G30)
679 g/h (G31)

Voltagem = 120 - 240V
Frequência = 50/60 Hz

MANUTENÇÃO

TIPOS DE CABOS E ALIMENTAÇÃO

TIPOS DE PRODUTO	TIPOS DE CABO	ALIMENTAÇÃO MONOFÁSICA
Cooktop a gás	H05 RR - F	Seção 3 x 0.75 mm²

ATENÇÃO!!!
Em caso de substituição do cabo de alimentação, o instalador deverá manter o condutor de terra mais comprido em relação aos condutores de fase (Veja Fig.20). Além disso, deverá respeitar as indicações do parágrafo 8.

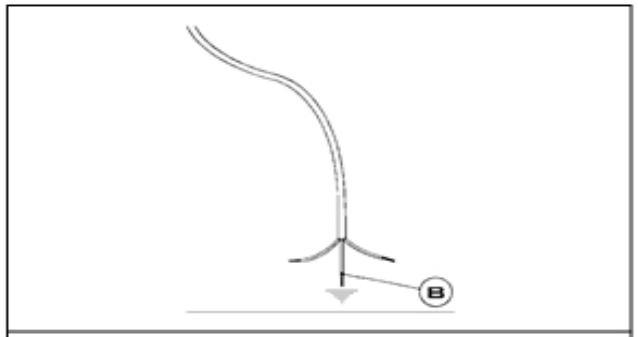


Fig.20

LIMPEZA

ATENÇÃO:
Antes de efetuar qualquer operação de limpeza, desligar o aparelho da rede de alimentação de gás e elétrica.

2) MESA DE TRABALHO:
Para manter a superfície da mesa brilhantes, é muito importante que seja lavado periodicamente com água morna e sabão neutro, bem enxaguado e seco. Da mesma maneira devem ser lavadas as grelhas de ferro fundido, as tampas de ferro fundido "C" e cabeças do queimadores "T" (Veja Fig.6). A limpeza deve ser efetuada quando o cooktop e os componentes não estiverem quentes e nunca use esponjas metálicas, produtos abrasivos em pó ou spray corrosivos. Nunca deixe em contato com o ferro fundido, durante muito tempo, vinagre, café, leite, água salgada ou temperada, sumo de limão ou de tomate.

AVISOS:
Ao remontar os componentes respeite as seguintes recomendações:
- Antes de colocar as cabeças do queimadores 'M' (Fig.6), é indispensável verificar se os furos estão desentupidos.
- Verifique se a tampa de ferro fundido 'C' (Fig.6) está posicionada corretamente na cabeça do queimador. Para ter certeza desta condição a tampa posicionada sobre a cabeça do queimador deve estar perfeitamente estável.
- A posição exata da grelha é definida pelos cantos arredondados que deverão ser colocados na borda lateral da mesa do produto.
- Se for difícil abrir ou fechar algum registro, não o force e peça a intervenção da assistência técnica.
- Não utilize jatos de vapor para a limpeza do equipamento.

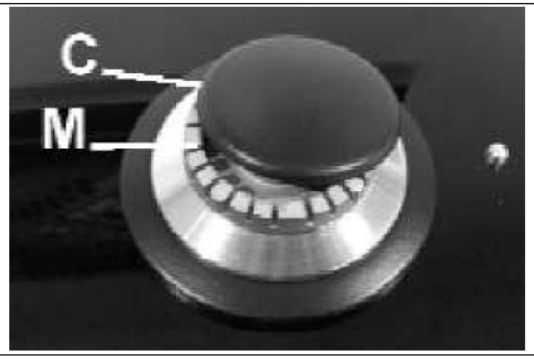


FIG. 6

INSTALAÇÃO

NOTAS TÉCNICAS PARA INSTALAÇÃO:

Na instalação, todas as regulações, transformações e manutenções mencionadas nesta parte devem ser executadas exclusivamente por pessoal qualificado.

Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou a objetos, pelos quais o Fabricante não pode ser considerado responsável. Os dispositivos de segurança e de regulação automática do aparelho, durante sua vida útil, só poderão ser modificados pelo fabricante ou pelo fornecedor devidamente autorizado.

3) COLOCAÇÃO DO PRODUTO

Depois de retirar a embalagem externa e interna das diversas soltas, verifique se a placa está em ordem. Em caso de dúvidas, não utilize o aparelho e dirija-se a pessoal qualificado.
Os elementos que compõem a embalagem (papelão, sacos, esferovite expandido, pregos...) não devem ser deixados ao alcance de crianças, pois são fontes de potencial perigo.
Faça uma abertura para o encaixe no plano do móvel de encastre respeitando as dimensões indicadas na fig.7, certificando-se de que sejam respeitadas as dimensões críticas do espaço no qual o aparelho deverá ser instalado (Veja fig.7 e 8).
O aparelho é classificado como classe 3, sendo portanto sujeito a todas as disposições previstas pelas normas que se referem a estes tipos de aparelhos.

4) FIXAÇÃO DO PRODUTO

A produto está equipado com uma junta especial cuja finalidade é evitar qualquer infiltração de líquidos no móvel. Para aplicar esta junta corretamente, siga à risca as instruções fornecidas abaixo:

-Destaque as fitas da junta do seu suporte tomando cuidado para que a proteção transparente permaneça aderida na junta.
-Vire a placa e posicione o lado adesivo da junta ‘E’ corretamente (Fig.9) sob a borda do produto de forma que o lado externo da junta fique perfeitamente encaixada na borda perimétrica externa do produto. As extremidades das fitas devem encaixar-se sem ficarem sobrepostas.
-Faça com que a junta fique colada na mesa de forma uniforme e segura, pressionando-a com os dedos, retire a fita de papel que protege a junta e coloque o produto na abertura feita no móvel.
-Fixe-o através das respectivas abraçadeiras ‘S’, tendo o cuidado de introduzir a parte saliente na abertura, localizada no fundo, e parafusando o parafuso ‘F’ até travar a abraçadeira ‘S’ no tampo (Ver Fig.10).
-Para evitar possíveis contatos acidentais com a superfície da caixa do plano aquecida durante o funcionamento do mesmo, monte um elemento de separação em madeira e aperte-o com parafusos distância mínima 60mm (Fig.7).

MEDIDAS A RESPEITAR (mm)

	A	B	C	D	E	
4F	1060	345	80	127.5	75	min

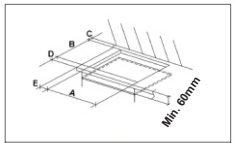


FIG. 7

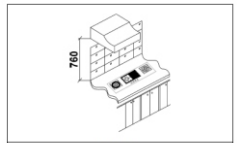


FIG. 8

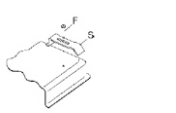


FIG. 10

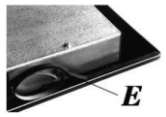


FIG. 9

MANUTENÇÃO

Antes de efetuar qualquer operação de manutenção, desligue o aparelho das redes de alimentação elétrica e de gás

11) SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES

Para substituir os componentes colocados dentro do cooktop, é preciso retirá-lo do móvel, virá-lo, desatarraxar os parafusos ‘V’ e remover a mesa (Veja Fig.14).
Depois de executar as operações indicadas acima, é possível substituir os queimadores, os registros (Fig.15) e os componentes elétricos (Fig.16).
Aconselha-se a trocar a junta ‘D’ todas as vezes que substituir um registro a fim de garantir uma vedação perfeita entre o corpo e o condutor

Lubrificação dos registros (Veja Fig.17 e 18).

Se o manejo de um registro se tornar difícil, efetue a sua lubrificação conforme as instruções a seguir.
- Desmonte o corpo do registro.
- Limpe a mola e o seu alojamento com um pano molhado em solvente.
- Lubrifique ligeiramente a mola com o lubrificante apropriado.
- Introduza a mola, gire-a várias vezes, torne a retirá-la, remova o lubrificante excedente e assegure-se de que as passagens do gás estejam desobstruídas.
- Torne a montar todas as peças seguindo a ordem inversa da usada na desmontagem.
- O controle da ausência de fugas deve ser efetuado por meio de água e sabão. A utilização de chamas é proibida.

Para facilitar o trabalho do responsável pela manutenção, reproduzimos uma tabela com os tipos e as seções dos cabos de alimentação e a potência dos componentes elétricos.

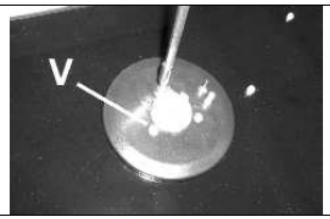


FIG. 14

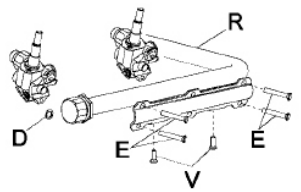


FIG. 15

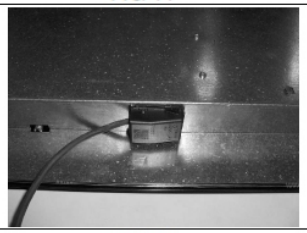


FIG. 16

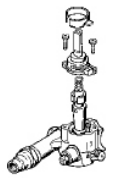
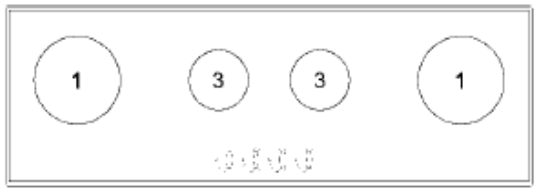


FIG. 17

FIG. 18

TRANSFORMAÇÕES

10) SUBSTITUIÇÃO DOS INJETORES
Os queimadores são adaptáveis aos vários tipos de gases se montarem os injetores correspondentes ao gás de utilização. Para realizar esta operação, é necessário retirar as tampas dos queimadores e, com uma chave reta 'B', desatarraxar o injetor 'A' (Veja Fig.13, 13/A) e substituí-lo por um injetor correspondente ao gás de utilização.
Aconselha-se a prender o injetor firmemente.
Depois de ter efetuado as substituições, o técnico deverá efetuar a regulação dos queimadores conforme explicado no parágrafo 9, lacrar os eventuais órgãos de regulação ou pré-regulação e aplicar no aparelho, em substituição ao existente, a etiqueta que corresponde à nova regulação do gás efetuada no aparelho, Esta etiqueta está contida no envelope dos injetores de substituição.
O pacote que contém os injetores e as etiquetas pode vir incluída com o equipamento. Em alternativa, pode encontrá-lo num centro de assistência técnica autorizada.
Para uma maior comodidade do instalador, indicamos na tabela os valores, valores térmicos dos queimadores, o diâmetro dos injetores e a pressão de exercício para os vários gases.



QUEIMADORES		GÁS	PRESSÃO DE TRABALHO	CAPACIDADE TÉRMICA		DIÂMETRO DO INJETOR	CAPACIDADE TÉRMICA (W)	
Nº	DENOMINAÇÃO		mbar	g/h	l/h	1/100 mm	Min.	Max.
1	TRIPLA-CHAMA	G30-BUTANO G31-PROPANO G20-NATURAL	28 - 30 37 20	244 239	 333	91 zE 91 zE 145 zE	1450 1450 1450	3350 3350 3500
3	SEMI-RÁPIDO	G30-BUTANO G31-PROPANO G20-NATURAL	28 - 30 37 20	102 100	 133	60 zE 60 zE 89 zA	550 550 550	1400 1400 1400

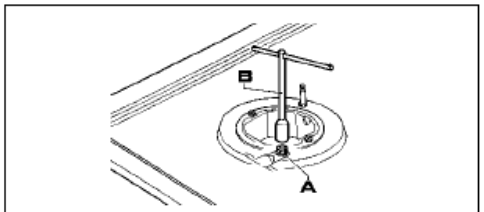


FIG. 13

INSTALAÇÃO

RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES PARA A INSTALAÇÃO:

Advertimos o instalador que a altura das eventuais paredes laterais não deve superar o plano de trabalho. Além disso, a parede traseira e as superfícies adjacentes e à volta do plano devem ser resistentes a um excesso de temperatura de 65K.
A substância que cola o laminado plástico no móvel deve resistir a temperaturas não inferiores a 150°C para evitar a descolagem do revestimento. A instalação do aparelho deve ser feita em conformidade com as normas em vigor.
Este aparelho não está ligado a um dispositivo de eliminação dos produtos de combustão. Portanto, este deve ser ligado de acordo com as regras de instalação acima mencionadas.
Deve se prestar uma atenção especial nas disposições em matéria de ventilação e arejamento indicadas a seguir.

5) VENTILAÇÃO DOS LOCAIS
Para que o aparelho funcione corretamente, é indispensável que o local de instalação seja permanentemente ventilado. A quantidade de ar necessária é a exigida pela combustão regular do gás e pela ventilação do local, cujo volume não poderá ser inferior a 20m³. O ar deve entrar naturalmente por via direta através de aberturas permanentes, que atravessam a parede do local a ventilar, alcançando o lado exterior com uma seção mínima de 100cm² (Veja Fig.3).
Estas aberturas devem ser feitas de forma que não possam ser obstruídas. Admite-se também a ventilação indireta mediante retirada de ar dos locais contíguos ao local a ventilar, em completa conformidade com a norma em vigor.
ATENÇÃO: Se os queimadores do cooktop não estão equipados com termopar de segurança, a abertura de ventilação deve ter uma seção mínima de 200cm².

6) POSIÇÃO E VENTILAÇÃO
Os aparelhos para cozinhar a gás devem sempre libertar os produtos da combustão por meio de exaustão ligada a chaminés ou diretamente ao exterior (Veja Fig.4). Caso não exista a possibilidade de aplicação de exaustão, admite-se o uso de um ventilador elétrico instalado na janela ou numa parede que dê para o exterior, o qual deverá funcionar junto com o aparelho (Veja Fig.5), desde que a norma em vigor em matéria de ventilação seja respeitada.

7) LIGAÇÃO DO GÁS:
Antes de efetuar a ligação do aparelho, certifique-se de que os dados indicados na etiqueta de características que está situada na parte inferior do produto, sejam compatíveis com os dados da rede de distribuição de gás.
Uma etiqueta impressa neste manual e uma aplicada na parte inferior do produto, indica as condições de regulação do aparelho: tipo de gás e pressão.
Quando o gás for distribuído por meio de canalização, o aparelho deverá ser ligado à instalação de condução de gás:

- Com o tubo metálico rígido de aço, cujas junções deverão ser feitas por meio de conexões roscadas segundo a norma.
- Com tubo de cobre, cujas junções deverão ser feitas por meio de conexões com vedação mecânica.
- Com tubo flexível de aço inoxidável de parede contínua, com extensão máxima de 2 metros e juntas de vedação.

Quando o gás for fornecido diretamente por um botijão, o aparelho deve usar um regulador de pressão segundo as normas em vigor, deverá ser ligado:
- Com tubo de cobre, cujas junções deverão ser feitas por meio de conexões com vedação mecânica.
- Com tubos flexíveis de aço inoxidável de parede contínua, com extensão máxima de 2 metros e juntas de vedação. Aconselha-se a aplicar no tubo flexível o adaptador especial, que pode ser encontrado com facilidade no comércio, para facilitar a ligação com a borracha do regulador de pressão montado no botijão.

Terminada a ligação, certifique-se da total ausência de fugas por meio de uma solução com sabão, sem jamais fazer uso de chamas.

AVISOS:
Recorda-se que a conexão de entrada de gás do aparelho é roscada ½'' gás cônico macho segundo a norma.
- O aparelho está em conformidade com as prescrições das seguintes Diretivas Européias: CEE 2009/142 + 93/68 relativas à segurança do gás.

INSTALAÇÃO

8) LIGAÇÃO ELÉTRICA
A ligação elétrica deve ser efetuada em conformidade com as normas e disposições legais em vigor.
Antes de efetuar a ligação, verifique se:
- A capacidade elétrica da instalação e das tomadas de corrente são adequadas à potência máxima do aparelho (veja etiqueta de características aplicada na parte inferior do cooktop).
- A tomada da instalação possui uma ligação à terra eficaz em conformidade com as normas e as disposições legais atualmente em vigor. Declina-se qualquer responsabilidade pelo não cumprimento destas disposições.

Quando a ligação à rede de alimentação for feita por meio de tomada:
- Aplique no cabo de alimentação 'C', se não a possuir (Veja Fig.11), um plugue normalizado adequado à carga indicada na etiqueta de características.
- Efetue a ligação dos pequenos cabos conforme indicado no esquema da Fig.11 e respeitando todos os avisos enumerados a seguir.

Letra L = cabo marrom

Letra N = cabo azul

Símbolo de ligação à terra ⏚ = cabo verde-amarelo

- O cabo de alimentação deve ser colocado de forma a não alcançar em nenhum ponto uma temperatura superior a 75K.
- Para a ligação, não utilize reduções, adaptadores ou derivadores, pois estes poderiam provocar contatos falsos com consequente risco de sobreaquecimento.
- Concluída a instalação, a tomada deve estar de fácil acesso.

Quando a ligação for feita diretamente na rede elétrica:
- Entre o aparelho e a rede, instale um interruptor omnipolar dimensionado para a carga do aparelho, com abertura mínima entre os pólos de 3mm.

IMPORTANTE:
- Interruptores destinados a assegurar o **desligamento total** de **aparelhos estacionários**, devem ser diretamente ligados aos terminais da alimentação e devem ter separação de contatos no mínimo de 3mm, em cada pólo.
- Lembre-se que o cabo de ligação à terra não deve ser interrompido pelo interruptor.
- Em alternativa, a ligação elétrica também poderá ser protegida por um interruptor diferencial de alta sensibilidade.
Recomenda-se que o fio terra verde-amarelo seja ligado a uma instalação de terra eficaz.

AVISOS:
Além disso, a parede traseira e as superfícies adjacentes e à volta do plano devem ser resistentes a um excesso de temperatura de 65K.
Todos os nossos aparelhos foram projetados e construídos segundo as normas européias EN 60 335-1, EN 60 335-2-6 e EN 60 335-2-102 e sucessivas modificações.
O aparelho está em conformidade com as prescrições das Diretivas Européias:
- CEE 2004/108/CE referentes à compatibilidade eletromagnética.
- CEE 2006/95 referentes à segurança elétrica.

CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO:

Se o **cordão de alimentação** está danificado, ele deve ser substituído por um cordão especial ou um conjunto fornecido pelo fabricante ou pelo agente autorizado.

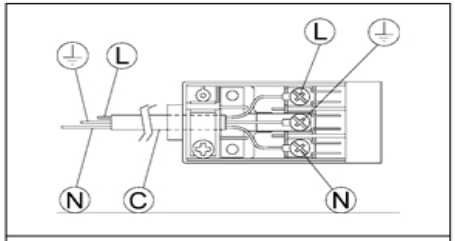


Fig.11

REGULAÇÕES

Antes de efetuar qualquer regulação, desligue o aparelho da tomada de alimentação.
No final das regulações os das pré-regulações, as eventuais lacragens do produto deverão ser restabelecidas pelo técnico autorizado.
Nos nossos queimadores, a regulação do gás primário não é necessário.

9) REGISTROS
Regulação da chama Mínima:
- Acenda o queimador e gire o botão até à posição de Mínimo (Chama Pequena Fig.1).
- Retire o botão 'M' (Fig.12) do registro, o qual está fixado por simples pressão no eixo da mesma.
- Introduza uma pequena chave de parafuso 'D' no furo 'C' (Fig.12) e gire para a direita ou esquerda até que a chama do queimador esteja regulada no Mínimo.

Assegure-se de que a chama não se apague quando se passa bruscamente do Máximo para o Mínimo.

Esta regulação só pode ser feita com queimadores que funcionem a G20, enquanto que com os queimadores que funcionam a G30 ou a G31 o parafuso deve ser travado até o fim (sentido horário).

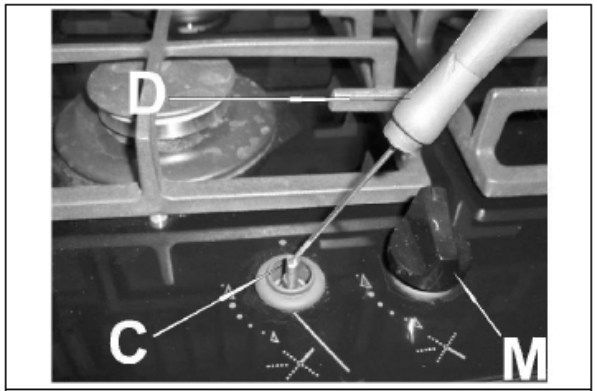


FIG. 12